**110學年度上學期國民中學10月份素食菜單(A案)-清泉商行**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **日期** | **星期** | **循環別** | **主 食** | **主食****食材明細** | **主 菜** | **主菜****食材明細** | **副 菜 一** | **副菜一****食材明細** | **副菜二** | **副菜二****食材明細** | **時蔬** | **湯 品 類** | **湯品****食材明細** | **全榖****雜糧** | **蔬菜** | **豆蛋** | **油脂堅果種子** | **熱量** | **水果** | **鈣** | **鈉** |
| 1 | 五 | H5 | 紫米飯 | 米 紫米 | 咖哩毛豆 | 冷凍毛豆仁 素絞肉 馬鈴薯 紅蘿蔔 薑 咖哩粉 | 海結凍腐 | 海帶結 凍豆腐 薑 | 若絲豆芽 | 豆芽菜 素肉絲 薑 | 有機蔬菜 | 紫菜湯 | 紫菜 薑 | 5.4 | 1.7 | 2.5 | 3.1 | 748 |  | 329 | 232 |
| 4 | 一 | I1 | 白米飯 | 米 | 茄汁油腐 | 油豆腐 芹菜 紅蘿蔔 番茄醬 | 回鍋干片 | 豆干 高麗菜 紅蘿蔔 薑 | 三杯鮮菇 | 麵腸 杏鮑菇 九層塔 薑 | 蔬菜 | 金針粉絲湯 | 冬粉 乾金針 薑 | 5.2 | 2.2 | 3.2 | 3.5 | 817 |  | 348 | 242 |
| 5 | 二 | I2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷豆包 | 豆包 薑 滷包 | 紅仁炒蛋 | 蛋 紅蘿蔔 薑 | 枸杞時瓜 | 時瓜 乾木耳 枸杞 薑 | 蔬菜 | 味噌海芽湯 | 乾海帶芽 味噌 | 5.7 | 2.1 | 2.7 | 3.4 | 807 |  | 350 | 235 |
| 6 | 三 | I3 | 炊粉特餐 | 乾炊粉 | 滷煎蒸炒蛋 | 蛋 | 炊粉配料 | 高麗菜 素絞肉 豆干 紅蘿蔔 乾香菇 | 豆包青花 | 豆包 冷凍青花菜  | 蔬菜 | 鹹粥 | 蛋 白米 紅蘿蔔 時蔬 乾香菇 | 5.5 | 2.2 | 2.5 | 3 | 765 |  | 277 | 255 |
| 7 | 似 | I4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 醬瓜凍腐 | 凍豆腐 醬瓜 紅蘿蔔 薑 | 豆包雙仁 | 豆包 白蘿蔔 紅蘿蔔 薑 | 玉米三色 | 素絞肉 冷凍毛豆仁 冷凍玉米粒 紅蘿蔔 薑 | 蔬菜 | 紅豆湯 | 紅豆 二砂糖 | 6.2 | 2.3 | 2.5 | 3 | 814 |  | 337 | 234 |
| 8 | 五 | I5 | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 洋芋毛豆 | 馬鈴薯 冷凍毛豆仁 紅蘿蔔 薑 | 蛋香時蔬 | 蛋 時蔬 乾香菇 紅蘿蔔 薑 | 針菇豆腐 | 乾香菇 金針菇 豆腐 薑 | 有機蔬菜 | 冬瓜薑絲湯 | 冬瓜 薑 | 5.6 | 2 | 2.9 | 3.2 | 804 |  | 348 | 240 |
| 12 | 二 | J2 | 白米飯 | 米 | 豆瓣麵腸 | 麵腸 紅蘿蔔 豆瓣醬 | 鮮菇豆腐 | 香菇 豆腐 薑 | 絞若時瓜 | 素絞肉 時瓜 紅蘿蔔 薑 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 薑 | 5.7 | 2.1 | 2.7 | 3.3 | 803 |  | 339 | 261 |
| 13 | 三 | J3 | 油飯特餐 | 米 糯米 | 滷蛋 | 蛋 滷包 | 油飯配料 | 豆干 乾香菇 桶筍(麻竹筍) 薑 | 香滷凍腐 | 凍豆腐 刈薯 薑 | 蔬菜 | 玉米蛋花湯 | 蛋 冷凍玉米粒 薑 | 5.3 | 1.8 | 3.2 | 3.6 | 818 |  | 322 | 251 |
| 14 | 似 | J4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 京醬油腐 | 油豆腐 白蘿蔔 紅蘿蔔 薑 甜麵醬 | 紅仁炒蛋 | 蛋 紅蘿蔔 薑 | 塔香海茸 | 海帶茸 九層塔 素肉絲 薑 | 蔬菜 | 粉圓甜湯 | 粉圓 二砂糖 | 6.2 | 2.2 | 2.4 | 3.4 | 822 |  | 330 | 287 |
| 15 | 五 | J5 | 小米飯 | 米 小米 | 筍香豆腐 | 豆腐 筍干 紅蘿蔔  | 豆包豆芽 | 豆芽菜 豆包 乾木耳 薑 | 乾煸季豆 | 紅蘿蔔 季節豆 薑 | 有機蔬菜 | 時瓜湯 | 時瓜 薑 | 5.8 | 2.2 | 2.7 | 3.3 | 812 |  | 326 | 228 |
| 18 | 一 | K1 | 白米飯 | 米 | 時蔬豆包 | 豆包 高麗菜 薑 | 芹香干片 | 芹菜 豆干 薑 | 蔬香冬粉 | 冬粉 時蔬 紅蘿蔔 乾木耳 薑 | 蔬菜 | 海芽湯 | 乾海帶芽 薑 | 5.8 | 1.6 | 2.5 | 2.8 | 760 |  | 327 | 254 |
| 19 | 二 | K2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 家常麵腸 | 麵腸 刈薯 薑 紅蘿蔔 | 針菇豆腐 | 豆腐 金針菇 薑 | 毛豆白菜 | 大白菜 冷凍毛豆仁 紅蘿蔔 乾木耳 | 蔬菜 | 金針時蔬湯 | 乾金針 時蔬 薑 | 5 | 2.2 | 2.5 | 2.8 | 719 |  | 348 | 257 |
| 20 | 三 | K3 | 拌飯特餐 | 米 糙米 | 香滷豆腐 | 豆腐 | 拌飯配料 | 素絞肉 豆干 三色豆 冷凍玉米粒 乾香菇 芹菜 | 紅仁炒蛋 | 紅蘿蔔 蛋 薑 | 蔬菜 | 時瓜湯 | 時瓜 薑 | 5.2 | 1.6 | 2 | 3 | 689 |  | 340 | 252 |
| 21 | 似 | K4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 白玉豆干 | 豆干 白蘿蔔 紅蘿蔔 薑 | 海結油腐 | 油豆腐 海帶結 薑 | 蛋香時蔬 | 蛋 時蔬 乾木耳 薑 | 蔬菜 | 仙草甜湯 | 仙草凍 二砂糖 | 5 | 2 | 2.2 | 2.8 | 691 |  | 356 | 242 |
| 22 | 五 | K5 | 紫米飯 | 米 紫米 | 三杯麵腸 | 麵腸 九層塔 薑 | 絞若冬瓜 | 素絞肉 冬瓜 紅蘿蔔 薑 | 玉菜凍腐 | 凍豆腐 紅蘿蔔 高麗菜 薑 | 有機蔬菜 | 時蔬蛋花湯 | 時蔬 蛋 薑 | 5.2 | 2 | 3.4 | 2.8 | 795 |  | 342 | 258 |
| 25 | 一 | L1 | 白米飯 | 米 | 塔香豆包 | 豆包 九層塔 | 西滷菜 | 冷凍毛豆仁 大白菜 乾木耳 紅蘿蔔 薑 | 家常油腐 | 三色豆 油豆腐 薑 | 蔬菜 | 時瓜湯 | 時瓜 薑  | 5 | 1.8 | 2.8 | 2.5 | 718 |  | 219 | 55 |
| 26 | 二 | L2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 滷煎蒸炒滑蛋 | 蛋 | 絞若玉菜 | 高麗菜 素絞肉 紅蘿蔔 薑 | 蜜汁豆干 | 豆干 刈薯 薑 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 薑 | 5 | 1.9 | 2.7 | 2 | 690 |  | 327 | 279 |
| 27 | 三 | L3 | 咖哩麵食 | 拉麵 | 香滷油腐 | 油豆腐 | 麵食配料 | 豆干 芹菜 馬鈴薯 紅蘿蔔 咖哩粉 | 豆包青花 | 豆包 冷凍青花菜  | 蔬菜 | 玉米蛋花湯 | 蛋 冷凍玉米粒 薑 | 5.4 | 1.6 | 2.5 | 2.5 | 716 |  | 460 | 748 |
| 28 | 似 | L4 | 糙米飯 | 米糙米 | 醬瓜凍腐 | 凍豆腐 醬瓜 紅蘿蔔 薑 | 若絲豆芽 | 素肉絲 豆芽菜 紅蘿蔔薑 | 時蔬炒蛋 | 時蔬 蛋 薑 | 蔬菜 | 綠豆湯 | 綠豆 糖 | 5.8 | 1.9 | 2.7 | 2.5 | 769 |  | 309 | 557 |
| 29 | 五 | L5 | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 花生麵腸 | 麵腸 紅蘿蔔 小黃瓜 油花生 薑 | 家常豆腐 | 豆腐 紅蘿蔔 青椒 薑 | 寬粉玉菜 | 寬粉 素絞肉 高麗菜 乾木耳 薑 | 有機蔬菜 | 紫菜湯 | 乾紫菜 薑 | 6 | 1.5 | 2.6 | 2.5 | 765 |  | 206 | 136 |

過敏原警語:「本月產品含有雞蛋、麩質、花生、大豆、亞硫酸鹽類及其相關製品」。

說明:10月份菜單編排說明如下：一、每周五蔬菜供應有機蔬菜。二、為增加餐點豐富度I3主菜改為滷煎蒸炒蛋、副菜一改為炊粉配料、副菜二改為豆包花椰、湯品改為鹹粥、L3主菜改為香滷油腐、副菜一改為麵食配料、副菜二改為豆包花椰。三、為配合廠商供貨與增加餐點變化性I4湯品改為紅豆湯、J2鮮菇豆腐配料杏鮑菇改為濕香菇、K2副菜二改為毛豆白菜、湯品大白菜改為時蔬、K5副菜二改為玉菜凍腐．．四、為配合國慶日連假，10/12(一)J2主食改為白米飯

**110學年國民中學素食H循環菜單(A案)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主食食材明細 | 主菜 | 主菜食材明細 | 副菜一 | 副菜一食材明細 | 副菜二 | 副菜二食材明細 | 蔬菜 | 湯品 | 湯品食材明細 |
| H5 | 紫米飯 | 米 紫米 | 咖哩毛豆 | 冷凍毛豆仁 素絞肉 馬鈴薯 紅蘿蔔 薑 咖哩粉 | 海結凍腐 | 海帶結 凍豆腐 薑 | 若絲豆芽 | 豆芽菜 素肉絲 薑 | 有機蔬菜 | 紫菜湯 | 紫菜 薑 |

H組食材明細（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量）

每週供應特餐一次，當日主食及副菜一得混搭供應，國中:4菜1湯，國小:3菜1湯

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主菜 | 副菜一 | 副菜二 | 蔬菜 | 湯品 | 全榖雜糧類/份 | 蔬菜類/份 | 豆魚蛋肉類/份 | 油脂堅果種子類/份 | 熱量kcal | 鈣mg | 鈉mg |
| H5 | 紫米飯 | 米10公斤紫米0.4公斤 | 咖哩毛豆 | 冷凍毛豆仁2.5公斤素絞肉1.2公斤馬鈴薯2公斤紅蘿蔔1公斤薑20公克咖哩粉 | 海結凍腐 | 海帶結3公斤凍豆腐4公斤薑20公克 | 若絲豆芽 | 豆芽菜5.5公斤素肉絲0.6公斤薑20公克 | 有機蔬菜 | 有機蔬菜7公斤薑20公克 | 紫菜湯 | 紫菜50公克薑20公克 | 5.4 | 1.7 | 2.5 | 3.1 | 748 | 329 | 232 |

**110學年國民中學素食I循環菜單(A案)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主食食材明細 | 主菜 | 主菜食材明細 | 副菜一 | 副菜一食材明細 | 副菜二 | 副菜二食材明細 | 蔬菜 | 湯品 | 湯品食材明細 |
| I1 | 白米飯 | 米 | 茄汁油腐 | 油豆腐 芹菜 紅蘿蔔 番茄醬 | 回鍋干片 | 豆干 高麗菜 紅蘿蔔 薑 | 三杯鮮菇 | 麵腸 杏鮑菇 九層塔 薑 | 蔬菜 | 金針粉絲湯 | 冬粉 乾金針 薑 |
| I2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷豆包 | 豆包 薑 滷包 | 紅仁炒蛋 | 蛋 紅蘿蔔 薑 | 枸杞時瓜 | 時瓜 乾木耳 枸杞 薑 | 蔬菜 | 味噌海芽湯 | 乾海帶芽 味噌 |
| I3 | 炊粉特餐 | 乾炊粉 | 滷煎蒸炒蛋 | 蛋 | 炊粉配料 | 高麗菜 素絞肉 豆干 紅蘿蔔 乾香菇 | 豆包青花 | 豆包 冷凍青花菜  | 蔬菜 | 鹹粥 | 蛋 白米 紅蘿蔔 時蔬 乾香菇 |
| I4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 醬瓜凍腐 | 凍豆腐 醬瓜 紅蘿蔔 薑 | 豆包雙仁 | 豆包 白蘿蔔 紅蘿蔔 薑 | 玉米三色 | 素絞肉 冷凍毛豆仁 冷凍玉米粒 紅蘿蔔 薑 | 蔬菜 | 紅豆湯 | 紅豆 二砂糖 |
| I5 | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 洋芋毛豆 | 馬鈴薯 冷凍毛豆仁 紅蘿蔔 薑 | 蛋香時蔬 | 蛋 時蔬 乾香菇 紅蘿蔔 薑 | 針菇豆腐 | 乾香菇 金針菇 豆腐 薑 | 有機蔬菜 | 冬瓜薑絲湯 | 冬瓜 薑 |

I組食材明細（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量）每周供應特餐一次，當日主食及副菜一得混搭供應

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主菜 | 副菜一 | 副菜二 | 蔬菜 | 湯品 | 全榖雜糧類/份 | 蔬菜類/份 | 豆魚蛋肉類/份 | 油脂堅果種子類/份 | 熱量kcal | 鈣mg | 鈉mg |
| I1 | 白米飯 | 米10公斤 | 茄汁油腐 | 油豆腐5.5公斤芹菜2公斤 紅蘿蔔0.5公斤番茄醬 | 回鍋干片 | 豆干4公斤高麗菜4公斤紅蘿蔔0.5公斤薑50公克 | 三杯鮮菇 | 麵腸1.8公斤杏鮑菇3公斤九層塔50公克薑50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑50公克 | 金針粉絲湯 | 冬粉0.3公斤乾金針0.1公斤薑20公克 | 5.2 | 2.2 | 3.2 | 3.5 | 817 | 348 | 242 |
| I2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 香滷豆包 | 豆包6公斤薑50公克滷包 | 紅仁炒蛋 | 蛋4公斤紅蘿蔔4公斤薑50公克 | 枸杞時瓜 | 枸杞10公克時瓜8公斤乾木耳10公克薑50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑50公克 | 味噌海芽湯 | 乾海帶芽0.2公斤味噌 | 5.7 | 2.1 | 2.7 | 3.4 | 807 | 350 | 235 |
| I3 | 炊粉特餐 | 乾炊粉6公斤 | 滷煎蒸炒蛋 | 蛋5.5公斤 | 炊粉配料 | 高麗菜4.5公斤素絞肉0.5公斤豆干2公斤紅蘿蔔1公斤乾香菇50公克 | 豆包青花 | 豆包1.5公斤冷凍青花菜6公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑50公克 | 鹹粥 | 蛋0.6公斤白米3公斤紅蘿蔔1公斤時蔬2公斤乾香菇10公克 | 5.5 | 2.2 | 2.5 | 3 | 765 | 277 | 255 |
| I4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 醬瓜凍腐 | 凍豆腐8公斤醬瓜2公斤紅蘿蔔0.5公斤薑50公克 | 豆包雙仁 | 豆包3公斤白蘿蔔4公斤紅蘿蔔0.5公斤薑50公克 | 玉米三色 | 素絞肉0.2公斤冷凍毛豆仁1公斤冷凍玉米粒4公斤 紅蘿蔔1公斤薑50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑50公克 | 紅豆湯 | 紅豆1.5公斤二砂糖1公斤 | 6.2 | 2.3 | 2.5 | 3 | 814 | 337 | 234 |
| I5 | 燕麥飯 | 米10公斤燕麥0.4公斤 | 洋芋毛豆 | 馬鈴薯3公斤冷凍毛豆仁5.5公斤紅蘿蔔1公斤薑50公克 | 蛋香時蔬 | 蛋5.5公斤時蔬2公斤紅蘿蔔0.5公斤乾香菇10公克薑50公克 | 針菇豆腐 | 豆腐4公斤金針菇1公斤乾香菇10公克薑50公克 | 有機蔬菜 | 有機蔬菜7公斤薑50公克 | 冬瓜薑絲湯 | 冬瓜3公斤薑20公克 | 5.6 | 2 | 2.9 | 3.2 | 804 | 348 | 240 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主食食材明細 | 主菜 | 主菜食材明細 | 副菜一 | 副菜一食材明細 | 副菜二 | 副菜二食材明細 | 蔬菜 | 湯品 | 湯品食材明細 |
| J2 | 白米飯 | 米 | 豆瓣麵腸 | 麵腸 紅蘿蔔 豆瓣醬 | 鮮菇豆腐 | 香菇 豆腐 薑 | 絞若時瓜 | 素絞肉 時瓜 紅蘿蔔 薑 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 薑 |
| J3 | 油飯特餐 | 米 糯米 | 滷蛋 | 蛋 滷包 | 油飯配料 | 豆干 乾香菇 桶筍(麻竹筍) 薑 | 香滷凍腐 | 凍豆腐 刈薯 薑 | 蔬菜 | 玉米蛋花湯 | 蛋 冷凍玉米粒 薑 |
| J4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 京醬油腐 | 油豆腐 白蘿蔔 紅蘿蔔 薑 甜麵醬 | 紅仁炒蛋 | 蛋 紅蘿蔔 薑 | 塔香海茸 | 海帶茸 九層塔 素肉絲 薑 | 蔬菜 | 粉圓甜湯 | 粉圓 二砂糖 |
| J5 | 小米飯 | 米 小米 | 筍香豆腐 | 豆腐 筍干 紅蘿蔔  | 豆包豆芽 | 豆芽菜 豆包 乾木耳 薑 | 乾煸季豆 | 紅蘿蔔 季節豆 薑 | 有機蔬菜 | 時瓜湯 | 時瓜 薑 |

**110學年國民中學素食J循環菜單(A案)**

J組食材明細（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量）每周供應特餐一次，當日主食及副菜一得混搭供應

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主菜 | 副菜一 | 副菜二 | 蔬菜 | 湯品 | 全榖雜糧類/份 | 蔬菜類/份 | 豆魚蛋肉類/份 | 油脂堅果種子類/份 | 熱量kcal | 鈣mg | 鈉mg |
| J2 | 白米飯 | 米10公斤 | 豆瓣麵腸 | 麵腸4.5公斤紅蘿蔔2公斤豆瓣醬 | 鮮菇豆腐 | 香菇1公斤豆腐6公斤薑50公克 | 絞若時瓜 | 素絞肉0.6公斤時瓜7.5公斤紅蘿蔔0.5公斤薑50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑50公克 | 時蔬湯 | 時蔬2公斤薑20公克 | 5.7 | 2.1 | 2.7 | 3.3 | 803 | 339 | 261 |
| J3 | 油飯特餐 | 米8公斤糯米3公斤 | 滷蛋 | 蛋5.5公斤滷包 | 油飯配料 | 豆干4公斤乾香菇0.1公斤桶筍(麻竹筍)2公斤薑50公克 | 香滷凍腐 | 凍豆腐4公斤刈薯2公斤薑50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑50公克 | 玉米蛋花湯 | 蛋0.6公斤冷凍玉米粒2公斤薑20公克 | 5.3 | 1.8 | 3.2 | 3.6 | 818 | 322 | 251 |
| J4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 京醬油腐 | 油豆腐5.5公斤白蘿蔔2.5公斤紅蘿蔔0.5公斤薑50公克甜麵醬 | 紅仁炒蛋 | 蛋5.5公斤紅蘿蔔3公斤薑50公克 | 塔香海茸 | 海帶茸6公斤 九層塔0.01公斤薑50公克素肉絲0.6公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑50公克 | 粉圓甜湯 | 粉圓2公斤二砂糖1公斤 | 6.2 | 2.2 | 2.4 | 3.4 | 822 | 330 | 287 |
| J5 | 小米飯 | 米10公斤小米0.4公斤 | 筍香豆腐 | 豆腐8公斤筍干2公斤紅蘿蔔1公斤 | 豆包豆芽 | 豆芽菜3公斤豆包4.5公斤乾木耳10公克薑50公克 | 乾煸季豆 | 紅蘿蔔0.5公斤季節豆5公斤薑50公克 | 有機蔬菜 | 有機蔬菜7公斤薑50公克 | 時瓜湯 | 時瓜3公斤薑20公克 | 5.8 | 2.2 | 2.7 | 3.3 | 812 | 326 | 228 |

**110學年國民中學素食K循環菜單(A案)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主食食材明細 | 主菜 | 主菜食材明細 | 副菜一 | 副菜一食材明細 | 副菜二 | 副菜二食材明細 | 蔬菜 | 湯品 | 湯品食材明細 |
| K1 | 白米飯 | 米 | 時蔬豆包 | 豆包 高麗菜 薑 | 芹香干片 | 芹菜 豆干 薑 | 蔬香冬粉 | 冬粉 時蔬 紅蘿蔔 乾木耳 薑 | 蔬菜 | 海芽湯 | 乾海帶芽 薑 |
| K2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 家常麵腸 | 麵腸 刈薯 薑 紅蘿蔔 | 針菇豆腐 | 豆腐 金針菇 薑 | 毛豆白菜 | 大白菜 冷凍毛豆仁 紅蘿蔔 乾木耳 | 蔬菜 | 金針時蔬湯 | 乾金針 時蔬 薑 |
| K3 | 拌飯特餐 | 米 糙米 | 香滷豆腐 | 豆腐 | 拌飯配料 | 素絞肉 豆干 三色豆 冷凍玉米粒 乾香菇 芹菜 | 紅仁炒蛋 | 紅蘿蔔 蛋 薑 | 蔬菜 | 時瓜湯 | 時瓜 薑 |
| K4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 白玉豆干 | 豆干 白蘿蔔 紅蘿蔔 薑 | 海結油腐 | 油豆腐 海帶結 薑 | 蛋香時蔬 | 蛋 時蔬 乾木耳 薑 | 蔬菜 | 仙草甜湯 | 仙草凍 二砂糖 |
| K5 | 紫米飯 | 米 紫米 | 三杯麵腸 | 麵腸 九層塔 薑 | 絞若冬瓜 | 素絞肉 冬瓜 紅蘿蔔 薑 | 玉菜凍腐 | 凍豆腐 紅蘿蔔 高麗菜 薑 | 有機蔬菜 | 時蔬蛋花湯 | 時蔬 蛋 薑 |

K組食材明細（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量）

每週供應特餐一次，當日主食及副菜一得混搭供應，國中:4菜1湯，國小:3菜1湯

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主菜 | 副菜一 | 副菜二 | 蔬菜 | 湯品 | 全榖雜糧類/份 | 蔬菜類/份 | 豆蛋類/份 | 油脂堅果種子類/份 | 熱量 | 鈣mg | 鈉mg |
| K1 | 白米飯 | 米10公斤 | 時蔬豆包 | 豆包4.5公斤高麗菜3公斤薑0.1公斤 | 芹香干片 | 芹菜1公斤豆干4公斤薑0.05公斤 | 蔬香冬粉 | 冬粉1.2公斤時蔬3公斤紅蘿蔔0.5公斤乾木耳0.01公斤薑0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑50公克 | 海芽湯 | 乾海帶芽0.2公斤薑0.02公斤 |  | 1.6 | 2.5 | 2.8 | 760 | 327 | 254 |
| K2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 家常麵腸 | 麵腸5公斤刈薯3公斤薑0.05公斤紅蘿蔔1公斤 | 針菇豆腐 | 豆腐8公斤金針菇1公斤薑0.05公斤 | 毛豆白菜 | 大白菜7公斤冷凍毛豆仁0.5公斤紅蘿蔔0.5公斤乾木耳0.01公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑50公克 | 金針時蔬湯 | 乾金針0.1公斤時蔬2公斤薑0.05公斤 | 5 | 2.2 | 2.5 | 2.8 | 719 | 348 | 257 |
| K3 | 拌飯特餐 | 米7公斤糙米3公斤 | 香滷豆腐 | 豆腐8公斤 | 拌飯配料 | 素絞肉0.6公斤豆干2公斤三色豆1公斤冷凍玉米粒2公斤乾香菇0.01公斤芹菜2公斤 | 紅仁炒蛋 | 紅蘿蔔4公斤蛋4公斤薑0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑50公克 | 時瓜湯 | 時瓜3公斤薑0.02公斤 | 5.2 | 1.6 | 2 | 3 | 689 | 340 | 252 |
| K4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 白玉豆干 | 豆干6公斤白蘿蔔3公斤紅蘿蔔0.5公斤薑0.05公斤 | 海結油腐 | 油豆腐2.7公斤海帶結3公斤薑0.05公斤 | 蛋香時蔬 | 蛋1公斤時蔬6.5公斤乾木耳0.01公斤薑0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑50公克 | 仙草甜湯 | 仙草凍6公斤二砂糖1公斤 | 5 | 2 | 2.2 | 2.8 | 691 | 356 | 242 |
| K5 | 紫米飯 | 米10公斤紫米0.4公斤 | 三杯麵腸 | 麵腸5公斤九層塔0.05公斤薑0.05公斤 | 絞若冬瓜 | 素絞肉0.5公斤冬瓜6公斤紅蘿蔔0.5公斤薑0.05公斤 | 玉菜凍腐 | 凍豆腐4公斤紅蘿蔔0.5公斤高麗菜4公斤薑0.05公斤 | 有機蔬菜 | 有機蔬菜7公斤薑50公克 | 時蔬蛋花湯 | 時蔬2公斤蛋0.6公斤薑0.02公斤 | 5.2 | 2 | 3.4 | 2.8 | 795 | 342 | 258 |

**110學年國民中學素食Ｌ循環菜單(A案)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主食食材明細 | 主菜 | 主菜食材明細 | 副菜一 | 副菜一食材明細 | 副菜二 | 副菜二食材明細 | 蔬菜 | 湯品 | 湯品食材明細 |
| L1 | 白米飯 | 米 | 塔香豆包 | 豆包 九層塔 | 西滷菜 | 冷凍毛豆仁 大白菜 乾木耳 紅蘿蔔 薑 | 家常油腐 | 三色豆 油豆腐 薑 | 蔬菜 | 時瓜湯 | 時瓜 薑  |
| L2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 滷煎蒸炒滑蛋 | 蛋 | 絞若玉菜 | 高麗菜 素絞肉 紅蘿蔔 薑 | 蜜汁豆干 | 豆干 刈薯 薑 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 薑 |
| L3 | 咖哩麵食 | 拉麵 | 香滷油腐 | 油豆腐 | 麵食配料 | 豆干 芹菜 馬鈴薯 紅蘿蔔 咖哩粉 | 豆包花椰 | 豆包 冷凍花椰菜  | 蔬菜 | 玉米蛋花湯 | 蛋 冷凍玉米粒 薑 |
| L4 | 糙米飯 | 米糙米 | 醬瓜凍腐 | 凍豆腐 醬瓜 紅蘿蔔 薑 | 若絲豆芽 | 素肉絲 豆芽菜 紅蘿蔔薑 | 時蔬炒蛋 | 時蔬 蛋 薑 | 蔬菜 | 綠豆湯 | 綠豆 糖 |
| L5 | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 花生麵腸 | 麵腸 紅蘿蔔 小黃瓜 油花生 薑 | 家常豆腐 | 豆腐 紅蘿蔔 青椒 薑 | 寬粉玉菜 | 寬粉 素絞肉 高麗菜 乾木耳 薑 | 有機蔬菜 | 紫菜湯 | 乾紫菜 薑 |

Ｌ組食材明細（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量）

每週供應特餐一次，當日主食及副菜一得混搭供應，國中:4菜1湯，國小:3菜1湯

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主菜 | 副菜一 | 副菜二 | 蔬菜 | 湯品 | 全榖雜糧類/份 | 蔬菜類/份 | 豆蛋類/份 | 油脂堅果種子類/份 | 熱量 | 鈣mg | 鈉mg |
| L1 | 白米飯 | 米10公斤 | 塔香豆包 | 豆包6公斤九層塔50公克 | 西滷菜 | 冷凍毛豆仁0.5公斤大白菜7公斤乾木耳0.01公斤紅蘿蔔0.5公斤薑50公克 | 家常油腐 | 三色豆1公斤油豆腐4公斤薑50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑10公克 | 時瓜湯 | 時瓜3公斤薑20公克 | 5 | 1.8 | 2.8 | 2.5 | 718 | 219 | 55 |
| L2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 滷煎蒸炒滑蛋 | 蛋5.5公斤 | 絞若玉菜 | 高麗菜6公斤素絞肉1.2公斤紅蘿蔔0.5公斤薑50公克 | 蜜汁豆干 | 豆干3公斤刈薯3公斤薑50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑10公克 | 時蔬湯 | 時蔬2公斤薑20公克 | 5 | 1.9 | 2.7 | 2 | 690 | 327 | 279 |
| L3 | 咖哩麵食 | 拉麵15公斤 | 香滷油腐 | 油豆腐4.5公斤 | 麵食配料 | 豆干4公斤杏鮑菇2公斤馬鈴薯1公斤紅蘿蔔1公斤咖哩粉 | 豆包青花 | 豆包1.5公斤冷凍青花菜6公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑10公克 | 玉米蛋花湯 | 蛋1公斤冷凍玉米粒2.5公斤薑20公克 | 5.4 | 1.6 | 2.5 | 2.5 | 716 | 460 | 748 |
| L4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 醬瓜凍腐 | 凍豆腐8公斤醬瓜2公斤紅蘿蔔0.5公斤薑50公克 | 若絲豆芽 | 素肉絲1.2公斤豆芽菜5公斤紅蘿蔔0.5公斤薑50公克 | 時蔬炒蛋 | 時蔬4公斤蛋4公斤薑50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑10公克 | 綠豆湯 | 綠豆2公斤糖1公斤 | 5.8 | 1.9 | 2.7 | 2.5 | 769 | 309 | 557 |
| L5 | 燕麥飯 | 米10公斤燕麥0.4公斤 | 花生麵腸 | 麵腸5公斤紅蘿蔔1公斤小黃瓜1公斤油花生0.1公斤薑50公克 | 家常豆腐 | 豆腐8公斤紅蘿蔔1公斤青椒1公斤薑50公克 | 寬粉玉菜 | 寬粉1.2公斤素絞肉0.2公斤高麗菜3公斤乾木耳0.01公斤薑50公克 | 有機蔬菜 | 有機蔬菜7公斤薑10公克 | 紫菜湯 | 乾紫菜20公克薑20公克 | 6 | 1.5 | 2.6 | 2.5 | 765 | 206 | 136 |

**110學年度上學期國民小學10月份素食菜單(A案)-清泉商行**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **日期** | **星期** | **循環別** | **主 食** | **主食****食材明細** | **主 菜** | **主菜****食材明細** | **副 菜 一** | **副菜一****食材明細** | **時蔬** | **湯 品 類** | **湯品****食材明細** | **全榖****雜糧** | **蔬菜** | **豆蛋** | **油脂堅果種子** | **熱量** | **水果** | **鈣** | **鈉** |
| 1 | 五 | H5 | 紫米飯 | 米 紫米 | 咖哩毛豆 | 冷凍毛豆仁 素絞肉 馬鈴薯 紅蘿蔔 薑 咖哩粉 | 海結凍腐 | 海帶結 凍豆腐 薑 | 有機蔬菜 | 紫菜湯 | 紫菜 薑 | 5.4 | 1.2 | 2 | 2.8 | 684 | 275 | 168 |  |
| 4 | 一 | I1 | 白米飯 | 米 | 茄汁油腐 | 油豆腐 芹菜 紅蘿蔔 番茄醬 | 回鍋干片 | 豆干 高麗菜 紅蘿蔔 薑 | 蔬菜 | 金針粉絲湯 | 冬粉 乾金針 薑 | 5 | 1.5 | 3 | 2.5 | 725 | 274 | 148 |  |
| 5 | 二 | I2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷豆包 | 豆包 薑 滷包 | 紅仁炒蛋 | 蛋 紅蘿蔔 薑 | 蔬菜 | 味噌海芽湯 | 乾海帶芽 柴魚片 味噌 | 5.7 | 1.7 | 2.4 | 2.6 | 739 | 245 | 175 |  |
| 6 | 三 | I3 | 炊粉特餐 | 乾炊粉 | 滷煎蒸炒蛋 | 蛋 | 炊粉配料 | 高麗菜 素絞肉 豆干 紅蘿蔔 乾香菇 | 蔬菜 | 鹹粥 | 蛋 白米 紅蘿蔔 時蔬 乾香菇 | 5.5 | 1.7 | 2 | 2.5 | 690 | 254 | 213 |  |
| 7 | 似 | I4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 醬瓜凍腐 | 凍豆腐 醬瓜 紅蘿蔔 薑 | 豆包雙仁 | 豆包 白蘿蔔 紅蘿蔔 薑 | 蔬菜 | 紅豆湯 | 紅豆 二砂糖 | 6.1 | 1.6 | 2.3 | 2.5 | 752 | 237 | 134 |  |
| 8 | 五 | I5 | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 洋芋毛豆 | 馬鈴薯 冷凍毛豆仁 紅蘿蔔 薑 | 蛋香時蔬 | 蛋 時蔬 乾香菇 紅蘿蔔 薑 | 有機蔬菜 | 冬瓜薑絲湯 | 冬瓜 大骨 薑 | 5.7 | 1.8 | 2.3 | 2.4 | 725 | 255 | 157 |  |
| 12 | 二 | J2 | 白米飯 | 米 | 豆瓣麵腸 | 麵腸 紅蘿蔔 豆瓣醬 | 鮮菇豆腐 | 香菇 豆腐 薑 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 薑 | 5.7 | 1.7 | 2.4 | 2.6 | 739 | 245 | 175 |  |
| 13 | 三 | J3 | 油飯特餐 | 米 糯米 | 滷蛋 | 蛋 滷包 | 油飯配料 | 豆干 乾香菇 桶筍(麻竹筍) 薑 | 蔬菜 | 玉米蛋花湯 | 蛋 冷凍玉米粒 薑 | 5.5 | 1.7 | 2 | 2.5 | 690 | 254 | 213 |  |
| 14 | 似 | J4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 京醬油腐 | 油豆腐 白蘿蔔 紅蘿蔔 薑 甜麵醬 | 紅仁炒蛋 | 蛋 紅蘿蔔 薑 | 蔬菜 | 粉圓甜湯 | 粉圓 二砂糖 | 6.1 | 1.6 | 2.3 | 2.5 | 752 | 237 | 134 |  |
| 15 | 五 | J5 | 小米飯 | 米 小米 | 筍香豆腐 | 豆腐 筍干 紅蘿蔔  | 豆包豆芽 | 豆芽菜 豆包 乾木耳 薑 | 有機蔬菜 | 時瓜湯 | 時瓜 薑 | 5.7 | 1.8 | 2.3 | 2.4 | 725 | 255 | 157 |  |
| 18 | 一 | K1 | 白米飯 | 米 | 時蔬豆包 | 豆包 高麗菜 薑 | 芹香干片 | 芹菜 豆干 薑 | 蔬菜 | 海芽湯 | 乾海帶芽 薑 | 5 | 1.2 | 2.5 | 2.5 | 680 | 248 | 137 |  |
| 19 | 二 | K2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 家常麵腸 | 麵腸 刈薯 薑 紅蘿蔔 | 針菇豆腐 | 豆腐 金針菇 薑 | 蔬菜 | 金針時蔬湯 | 乾金針 時蔬 薑 | 5 | 1.4 | 2.4 | 2.5 | 678 | 276 | 163 |  |
| 20 | 三 | K3 | 拌飯特餐 | 米 糙米 | 香滷豆腐 | 豆腐 | 拌飯配料 | 素絞肉 豆干 三色豆 冷凍玉米粒 乾香菇 芹菜 | 蔬菜 | 時瓜湯 | 時瓜 薑 | 5.2 | 1.2 | 2.7 | 2.8 | 723 | 271 | 159 |  |
| 21 | 似 | K4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 白玉豆干 | 豆干 白蘿蔔 紅蘿蔔 薑 | 海結油腐 | 油豆腐 海帶結 薑 | 蔬菜 | 仙草甜湯 | 仙草凍 二砂糖 | 5 | 1.4 | 2 | 2.5 | 648 | 260 | 183 |  |
| 22 | 五 | K5 | 紫米飯 | 米 紫米 | 三杯麵腸 | 麵腸 九層塔 薑 | 絞若冬瓜 | 素絞肉 冬瓜 紅蘿蔔 薑 | 有機蔬菜 | 時蔬蛋花湯 | 時蔬 蛋 薑 | 5.2 | 1.6 | 2.9 | 2.5 | 734 | 231 | 152 |  |
| 25 | 一 | L1 | 白米飯 | 米 | 塔香豆包 | 豆包 九層塔 | 西滷菜 | 冷凍毛豆仁 大白菜 乾木耳 紅蘿蔔 薑 | 蔬菜 | 時瓜湯 | 時瓜 薑  | 5 | 1.7 | 2.1 | 2 | 640 | 132 | 54 |  |
| 26 | 二 | L2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 滷煎蒸炒滑蛋 | 蛋 | 絞若玉菜 | 高麗菜 素絞肉 紅蘿蔔 薑 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 薑 | 5 | 1.6 | 2 | 1.5 | 608 | 118 | 243 |  |
| 27 | 三 | L3 | 咖哩麵食 | 拉麵 | 香滷油腐 | 油豆腐 | 麵食配料 | 豆干 芹菜 馬鈴薯 紅蘿蔔 咖哩粉 | 蔬菜 | 玉米蛋花湯 | 蛋 冷凍玉米粒 薑 | 5.4 | 1 | 2 | 2 | 643 | 439 | 736 |  |
| 28 | 似 | L4 | 糙米飯 | 米糙米 | 醬瓜凍腐 | 凍豆腐 醬瓜 紅蘿蔔 薑 | 若絲豆芽 | 素肉絲 豆芽菜 紅蘿蔔薑 | 蔬菜 | 綠豆湯 | 綠豆 糖 | 5.8 | 1.5 | 2 | 2 | 684 | 265 | 489 |  |
| 29 | 五 | L5 | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 花生麵腸 | 麵腸 紅蘿蔔 小黃瓜 油花生 薑 | 家常豆腐 | 豆腐 紅蘿蔔 青椒 薑 | 有機蔬菜 | 紫菜湯 | 乾紫菜 薑 | 5.2 | 1.2 | 2.4 | 2 | 664 | 189 | 110 |  |

過敏原警語:「本月產品含有雞蛋、麩質、花生、大豆、亞硫酸鹽類及其相關製品」。

說明:10月份菜單編排說明如下：一、每周五蔬菜供應有機蔬菜。二、為增加餐點豐富度I3主菜改為滷煎蒸炒蛋、副菜一改為炊粉配料、湯品改為鹹粥、L3主菜改為香滷油腐、副菜一改為麵食配料。三、為配合廠商供貨與增加餐點變化性I4湯品改為紅豆湯、J2鮮菇豆腐配料杏鮑菇改為濕香菇、K2副菜二改為毛豆白菜、湯品大白菜改為時蔬．四、為配合國慶日連假，10/12(一)J2主食改為白米飯

**110學年國民中學素食H循環菜單(A案)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主食食材明細 | 主菜 | 主菜食材明細 | 副菜一 | 副菜一食材明細 | 蔬菜 | 湯品 | 湯品食材明細 |
| H5 | 紫米飯 | 米 紫米 | 咖哩毛豆 | 冷凍毛豆仁 素絞肉 馬鈴薯 紅蘿蔔 薑 咖哩粉 | 海結凍腐 | 海帶結 凍豆腐 薑 | 有機蔬菜 | 紫菜湯 | 紫菜 薑 |

H組食材明細（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量）

每週供應特餐一次，當日主食及副菜一得混搭供應，國中:4菜1湯，國小:3菜1湯

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主菜 | 副菜一 | 蔬菜 | 湯品 | 全榖雜糧類/份 | 蔬菜類/份 | 豆蛋類/份 | 油脂堅果種子類/份 | 熱量 | 鈣mg | 鈉mg |
| H5 | 紫米飯 | 米10公斤紫米0.4公斤 | 咖哩毛豆 | 冷凍毛豆仁2.5公斤素絞肉1.2公斤馬鈴薯2公斤紅蘿蔔1公斤薑20公克咖哩粉 | 海結凍腐 | 海帶結3公斤凍豆腐4公斤薑20公克 | 有機蔬菜 | 有機蔬菜7公斤薑20公克 | 紫菜湯 | 紫菜50公克薑20公克 | 5.4 | 1.2 | 2 | 2.8 | 684 | 275 | 168 |

**110學年國民小學素食I循環菜單(A案)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主食食材明細 | 主菜 | 主菜食材明細 | 副菜一 | 副菜一食材明細 | 蔬菜 | 湯品 | 湯品食材明細 |
| I1 | 白米飯 | 米 | 茄汁油腐 | 油豆腐 芹菜 紅蘿蔔 番茄醬 | 回鍋干片 | 豆干 高麗菜 紅蘿蔔 薑 | 蔬菜 | 金針粉絲湯 | 冬粉 乾金針 薑 |
| I2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 香滷豆包 | 豆包 薑 滷包 | 紅仁炒蛋 | 蛋 紅蘿蔔 薑 | 蔬菜 | 味噌海芽湯 | 乾海帶芽 柴魚片 味噌 |
| I3 | 炊粉特餐 | 乾炊粉 | 滷煎蒸炒蛋 | 蛋 | 炊粉配料 | 高麗菜 素絞肉 豆干 紅蘿蔔 乾香菇 | 蔬菜 | 鹹粥 | 蛋 白米 紅蘿蔔 時蔬 乾香菇 |
| I4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 醬瓜凍腐 | 凍豆腐 醬瓜 紅蘿蔔 薑 | 豆包雙仁 | 豆包 白蘿蔔 紅蘿蔔 薑 | 蔬菜 | 紅豆湯 | 紅豆 二砂糖 |
| I5 | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 洋芋毛豆 | 馬鈴薯 冷凍毛豆仁 紅蘿蔔 薑 | 蛋香時蔬 | 蛋 時蔬 乾香菇 紅蘿蔔 薑 | 有機蔬菜 | 冬瓜薑絲湯 | 冬瓜 大骨 薑 |

I組食材明細（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量） 特餐日主食及副菜一得混搭供應

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主菜 | 副菜一 | 蔬菜 | 湯品 | 全榖雜糧類/份 | 蔬菜類/份 | 豆魚蛋肉類/份 | 油脂堅果種子類/份 | 熱量kcal | 鈣mg | 鈉Mg |
| I1 | 白米飯 | 米10公斤 | 茄汁油腐 | 油豆腐5.5公斤芹菜2公斤 紅蘿蔔0.5公斤番茄醬 | 回鍋干片 | 豆干4公斤高麗菜4公斤紅蘿蔔0.5公斤薑50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑50公克 | 金針粉絲湯 | 冬粉0.3公斤乾金針0.1公斤薑20公克 | 5 | 1.5 | 3 | 2.5 | 725 | 274 | 148 |
| I2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 香滷豆包 | 豆包6公斤薑50公克滷包 | 紅仁炒蛋 | 蛋4公斤紅蘿蔔4公斤薑50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑50公克 | 味噌海芽湯 | 乾海帶芽0.2公斤味噌 | 5.7 | 1.7 | 2.4 | 2.6 | 739 | 245 | 175 |
| I3 | 炊粉特餐 | 乾炊粉6公斤 | 滷煎蒸炒蛋 | 蛋5.5公斤 | 炊粉配料 | 高麗菜4.5公斤素絞肉0.5公斤豆干2公斤紅蘿蔔1公斤乾香菇50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑50公克 | 鹹粥 | 蛋0.6公斤白米3公斤紅蘿蔔1公斤時蔬2公斤乾香菇10公克 | 5.5 | 1.7 | 2 | 2.5 | 690 | 254 | 213 |
| I4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 醬瓜凍腐 | 凍豆腐8公斤醬瓜2公斤紅蘿蔔0.5公斤薑50公克 | 豆包雙仁 | 豆包3公斤白蘿蔔4公斤紅蘿蔔0.5公斤薑50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑50公克 | 紅豆湯 | 紅豆1.5公斤二砂糖1公斤 | 6.1 | 1.6 | 2.3 | 2.5 | 752 | 237 | 134 |
| I5 | 燕麥飯 | 米10公斤燕麥0.4公斤 | 洋芋毛豆 | 馬鈴薯3公斤冷凍毛豆仁5.5公斤紅蘿蔔1公斤薑50公克 | 蛋香時蔬 | 蛋5.5公斤時蔬2公斤紅蘿蔔0.5公斤乾香菇10公克薑50公克 | 有機蔬菜 | 有機蔬菜7公斤薑50公克 | 冬瓜薑絲湯 | 冬瓜3公斤薑20公克 | 5.7 | 1.8 | 2.3 | 2.4 | 725 | 255 | 157 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主食食材明細 | 主菜 | 主菜食材明細 | 副菜一 | 副菜一食材明細 | 蔬菜 | 湯品 | 湯品食材明細 |
| J2 | 白米飯 | 米 | 豆瓣麵腸 | 麵腸 紅蘿蔔 豆瓣醬 | 鮮菇豆腐 | 香菇 豆腐 薑 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 薑 |
| J3 | 油飯特餐 | 米 糯米 | 滷蛋 | 雞水煮蛋 滷包 | 油飯配料 | 豆干 乾香菇 桶筍(麻竹筍) 薑 | 蔬菜 | 玉米蛋花湯 | 蛋 冷凍玉米粒 薑 |
| J4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 京醬油腐 | 油豆腐 白蘿蔔 紅蘿蔔 薑 甜麵醬 | 紅仁炒蛋 | 蛋 紅蘿蔔 薑 | 蔬菜 | 粉圓甜湯 | 粉圓 二砂糖 |
| J5 | 小米飯 | 米 小米 | 筍香豆腐 | 豆腐 筍干 紅蘿蔔  | 豆包豆芽 | 豆芽菜 豆包 乾木耳 薑 | 有機蔬菜 | 時瓜湯 | 時瓜 薑 |

**110學年國民小學素食J循環菜單(A案)**

J組食材明細（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量） 特餐日主食及副菜一得混搭供應

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主菜 | 副菜一 | 蔬菜 | 湯品 | 全榖雜糧類/份 | 蔬菜類/份 | 豆魚蛋肉類/份 | 油脂堅果種子類/份 | 熱量kcal | 鈣mg | 鈉mg |
| J2 | 白米飯 | 米10公斤 | 豆瓣燒雞 | 肉雞9公斤紅蘿蔔1.5公斤洋蔥1.5公斤豆瓣醬 | 鮮菇豆腐 | 香菇1公斤豆腐6公斤薑50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑50公克 | 時蔬湯 | 時蔬2公斤薑20公克大骨0.6公斤 | 5.5 | 1.7 | 2.1 | 3 | 720 | 248 | 150 |
| J3 | 油飯特餐 | 米8公斤糯米3公斤 | 滷蛋 | 蛋5.5公斤滷包 | 油飯配料 | 豬後腿肉4公斤乾香菇0.1公斤桶筍(麻竹筍)2公斤油蔥酥10公克薑50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑50公克 | 玉米蛋花湯 | 蛋0.6公斤冷凍玉米粒2公斤薑20公克 | 4 | 1.9 | 3.2 | 3.5 | 725 | 234 | 146 |
| J4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 京醬肉片 | 豬後腿肉6公斤白蘿蔔2.5公斤紅蘿蔔0.5公斤蒜50公克甜麵醬 | 紅仁炒蛋 | 蛋4公斤紅蘿蔔4公斤蒜50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑50公克 | 粉圓甜湯 | 粉圓2公斤二砂糖1公斤 | 5.6 | 1.6 | 2 | 2.9 | 713 | 248 | 176 |
| J5 | 小米飯 | 米10公斤小米0.4公斤 | 筍香燒雞 | 肉雞9公斤筍干2公斤紅蘿蔔1公斤 | 豆包豆芽 | 豆芽菜5公斤豆包0.6公斤乾木耳10公克蒜50公克 | 有機蔬菜 | 有機蔬菜7公斤薑50公克 | 時瓜湯 | 時瓜3公斤大骨0.6公斤薑20公克 | 5.2 | 1.5 | 2.7 | 2.7 | 726 | 237 | 159 |

**110學年國民小學素食K循環菜單(A案)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主食食材明細 | 主菜 | 主菜食材明細 | 副菜一 | 副菜一食材明細 | 蔬菜 | 湯品 | 湯品食材明細 |
| K1 | 白米飯 | 米 | 時蔬豆包 | 豆包 高麗菜 薑 | 芹香干片 | 芹菜 豆干 薑 | 蔬菜 | 海芽湯 | 乾海帶芽 薑 |
| K2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 家常麵腸 | 麵腸 刈薯 薑 紅蘿蔔 | 針菇豆腐 | 豆腐 金針菇 薑 | 蔬菜 | 金針時蔬湯 | 乾金針 時蔬 薑 |
| K3 | 拌飯特餐 | 米 糙米 | 香滷豆腐 | 豆腐 | 拌飯配料 | 素絞肉 豆干 三色豆 冷凍玉米粒 乾香菇 芹菜 | 蔬菜 | 時瓜湯 | 時瓜 薑 |
| K4 | 糙米飯 | 米 糙米 | 白玉豆干 | 豆干 白蘿蔔 紅蘿蔔 薑 | 海結油腐 | 油豆腐 海帶結 薑 | 蔬菜 | 仙草甜湯 | 仙草凍 二砂糖 |
| K5 | 紫米飯 | 米 紫米 | 三杯麵腸 | 麵腸 九層塔 薑 | 絞若冬瓜 | 素絞肉 冬瓜 紅蘿蔔 薑 | 有機蔬菜 | 時蔬蛋花湯 | 時蔬 蛋 薑 |

**K組食材明細（食材重量以10**0人份計量，營養分析以個人計量）

每週供應特餐一次，當日主食及副菜一得混搭供應，國中:4菜1湯，國小:3菜1湯

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主菜 | 副菜一 | 蔬菜 | 湯品 | 全榖雜糧類/份 | 蔬菜類/份 | 豆蛋類/份 | 油脂堅果種子類/份 | 熱量 | 鈣mg | 鈉mg |
| K1 | 白米飯 | 米10公斤 | 時蔬豆包 | 豆包4.5公斤高麗菜3公斤薑0.1公斤 | 芹香干片 | 芹菜1公斤豆干4公斤薑0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑50公克 | 海芽湯 | 乾海帶芽0.2公斤薑0.02公斤 | 5 | 1.2 | 2.5 | 2.5 | 680 | 248 | 137 |
| K2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 家常麵腸 | 麵腸5公斤刈薯3公斤薑0.05公斤紅蘿蔔1公斤 | 針菇豆腐 | 豆腐8公斤金針菇1公斤薑0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑50公克 | 金針時蔬湯 | 乾金針0.1公斤時蔬2公斤薑0.05公斤 | 5 | 1.4 | 2.4 | 2.5 | 678 | 276 | 163 |
| K3 | 拌飯特餐 | 米7公斤糙米3公斤 | 香滷豆腐 | 豆腐8公斤 | 拌飯配料 | 素絞肉0.6公斤豆干2公斤三色豆1公斤冷凍玉米粒2公斤乾香菇0.01公斤芹菜2公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑50公克 | 時瓜湯 | 時瓜3公斤薑0.02公斤 | 5.2 | 1.2 | 2.7 | 2.8 | 723 | 271 | 159 |
| K4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 白玉豆干 | 豆干6公斤白蘿蔔3公斤紅蘿蔔0.5公斤薑0.05公斤 | 海結油腐 | 油豆腐2.7公斤海帶結3公斤薑0.05公斤 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑50公克 | 仙草甜湯 | 仙草凍6公斤二砂糖1公斤 | 5 | 1.4 | 2 | 2.5 | 648 | 260 | 183 |
| K5 | 紫米飯 | 米10公斤紫米0.4公斤 | 三杯麵腸 | 麵腸5公斤九層塔0.05公斤薑0.05公斤 | 絞若冬瓜 | 素絞肉0.5公斤冬瓜6公斤紅蘿蔔0.5公斤薑0.05公斤 | 有機蔬菜 | 有機蔬菜7公斤薑50公克 | 時蔬蛋花湯 | 時蔬2公斤蛋0.6公斤薑0.02公斤 | 5.2 | 1.6 | 2.9 | 2.5 | 734 | 231 | 152 |

**110學年國民小學素食Ｌ循環菜單(A案)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主食食材明細 | 主菜 | 主菜食材明細 | 副菜一 | 副菜一食材明細 | 蔬菜 | 湯品 | 湯品食材明細 |
| L1 | 白米飯 | 米 | 塔香豆包 | 豆包 九層塔 | 西滷菜 | 冷凍毛豆仁 大白菜 乾木耳 紅蘿蔔 薑 | 蔬菜 | 時瓜湯 | 時瓜 薑  |
| L2 | 糙米飯 | 米 糙米 | 滷煎蒸炒滑蛋 | 蛋 | 絞若玉菜 | 高麗菜 素絞肉 紅蘿蔔 薑 | 蔬菜 | 時蔬湯 | 時蔬 薑 |
| L3 | 咖哩麵食 | 拉麵 | 香滷油腐 | 油豆腐 | 麵食配料 | 豆干 芹菜 馬鈴薯 紅蘿蔔 咖哩粉 | 蔬菜 | 玉米蛋花湯 | 蛋 冷凍玉米粒 薑 |
| L4 | 糙米飯 | 米糙米 | 醬瓜凍腐 | 凍豆腐 醬瓜 紅蘿蔔 薑 | 若絲豆芽 | 素肉絲 豆芽菜 紅蘿蔔薑 | 蔬菜 | 綠豆湯 | 綠豆 糖 |
| L5 | 燕麥飯 | 米 燕麥 | 花生麵腸 | 麵腸 紅蘿蔔 小黃瓜 油花生 薑 | 家常豆腐 | 豆腐 紅蘿蔔 青椒 薑 | 有機蔬菜 | 紫菜湯 | 乾紫菜 薑 |

Ｌ組食材明細（食材重量以100人份計量，營養分析以個人計量）

每週供應特餐一次，當日主食及副菜一得混搭供應，國中:4菜1湯，國小:3菜1湯

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 循環 | 主食 | 主菜 | 副菜一 | 蔬菜 | 湯品 | 全榖雜糧類/份 | 蔬菜類/份 | 豆蛋類/份 | 油脂堅果種子類/份 | 熱量 | 鈣mg | 鈉mg |
| L1 | 白米飯 | 米10公斤 | 塔香豆包 | 豆包6公斤九層塔50公克 | 西滷菜 | 冷凍毛豆仁0.5公斤大白菜7公斤乾木耳0.01公斤紅蘿蔔0.5公斤薑50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑10公克 | 時瓜湯 | 時瓜3公斤薑20公克 | 5 | 1.7 | 2.1 | 2 | 640 | 132 | 54 |
| L2 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 滷煎蒸炒滑蛋 | 蛋5.5公斤 | 絞若玉菜 | 高麗菜6公斤素絞肉1.2公斤紅蘿蔔0.5公斤薑50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑10公克 | 時蔬湯 | 時蔬2公斤薑20公克 | 5 | 1.6 | 2 | 1.5 | 608 | 118 | 243 |
| L3 | 咖哩麵食 | 拉麵15公斤 | 香滷油腐 | 油豆腐4.5公斤 | 麵食配料 | 豆干4公斤芹菜2公斤馬鈴薯1公斤紅蘿蔔1公斤咖哩粉 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑10公克 | 玉米蛋花湯 | 蛋1公斤冷凍玉米粒2.5公斤薑20公克 | 5.4 | 1 | 2 | 2 | 643 | 439 | 736 |
| L4 | 糙米飯 | 米7公斤糙米3公斤 | 醬瓜凍腐 | 凍豆腐8公斤醬瓜2公斤紅蘿蔔0.5公斤薑50公克 | 若絲豆芽 | 素肉絲1.2公斤豆芽菜5公斤紅蘿蔔0.5公斤薑50公克 | 蔬菜 | 蔬菜7公斤薑10公克 | 綠豆湯 | 綠豆2公斤糖1公斤 | 5.8 | 1.5 | 2 | 2 | 684 | 265 | 489 |
| L5 | 燕麥飯 | 米10公斤燕麥0.4公斤 | 花生麵腸 | 麵腸5公斤紅蘿蔔1公斤小黃瓜1公斤油花生0.1公斤薑50公克 | 家常豆腐 | 豆腐8公斤紅蘿蔔1公斤青椒1公斤薑50公克 | 有機蔬菜 | 有機蔬菜7公斤薑10公克 | 紫菜湯 | 乾紫菜0.2公斤薑20公克 | 5.2 | 1.2 | 2.4 | 2 | 664 | 189 | 110 |